



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KUZU TANDIR

1 ay kaşığı taze çekilmiş karabiber
0.5 adet limon
Aldığı kadar tuz
1.5 Kg kemikli kuzu eti
1 yemek kaşığı salça
2 adet soğan
1 yemek kaşığı yoğurt
Aldığı kadar kekik

Ön hazırlık olarak soğanı rendeleyin. Rendelenmiş soğanı tuz, biber, kekik ile birlikte etin içine ve dışına sürün. Eti buzdolabında yaklaşık 1 saat dinlendirin. Fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın. Dinlenmiş eti buzdolabından çıkartın. Genişçe bir tencereye yaklaşık 1 su bardağı su koyun. Eti tencereye yerleştirin. Tencerenin kapağını sıkı sıkıya kapatın. Tencereyi harlı ateşe koyup, suyu bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Eti yaklaşık 20 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alın. Eti tencereden çıkartıp, alın. Salça ile yoğurdu küçük bir kapta karıştırın. Etin üzerine fırça ile sürün. Eti bir fırın tepsisine yerleştirin. Tepsiyi önceden 220°C'ye getirilip ısıtılmış olan fırına sürüp, eriyen yağları bir kaşığla pişirim sırasında birkaç kez etin üzerinde gezdirerek, yaklaşık 10 dakika pişirin. Fırın ısısını bu sürenin sonunda 170°C'ye düşürüp, eti yaklaşık 40 dakika daha, yine her yirmi dakikada bir kez pişme suyunu bir kaşığla etin üzerinde gezdirerek, pişirin. Et pişince fırını kapatıp, eti 10 dakika dinlendirin. Kuzu tandırı beş eşit parçaya kesip, önceden ısıtılmış bir servis tabağına aktarın. Garnitürü ile sıcak olarak servis yapın.